Ormarine
Rencontre de terroirs

VILLEMARIN BLANC

APPELLATION : IGP Côtes de Thau Blanc

CEPAGE : Grenache blanc, Terret Bourret

TERROIR : De texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes, Eraflage et Pressurage doux, Fermentation alcoolique des jus de gouttes à basse température. Elevage traditionnel en cuve. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.

DEGUSTATION :

ROBE : Lumineuse, or pâle et brillant.
NEZ : Délicat et rafraichissant, dévoile des arômes d'agrumes et des notes iodées.
BOUCHE : Un vin frais tout en finesse soutenu par un bel équilibre avec une note désaltérante et vive (notes d'agrumes légèrement amyliques).

ACCORDS VINS & METS :

Parfait avec les fruits de mer et les poissons grillés.

CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Ce vin reflète toute l'identité de son terroir situé à proximité de l'Etang de Thau.

CAVE DE L'ORMARINE – 13 Avenue du Picpoul – 34850 PINET - Tel : 04 67 77 03 10 – Fax : 04 67 77 76 23
contact@caveormarine.com - **www.cave-ormarine.com**